

# Wie Eiaufstrich

## Zutaten

100 g glutenfreie Penne (z.B. von SPAR free from)

160 g vegane Majonäse

140 g Kichererbsen, *gekocht*

1 kleine Zwiebel

2 Essiggurken

5 Kapernbeeren

nach Geschmack indisches Schwarzsatz (*Kala Namak*)

1/2 TL Senf

1 Msp. Kurkuma

Pfeffer

## Optional:

etwas gelbe Pflanzenfarbe (z.B. von Biovegan für die Dotterfarbe)

*Ungesüßte Pflanzenmilch, Pflanzensahne oder Sojajoghurt um die Konsistenz einzustellen*

## Zubereitung

Die Nudeln in ausreichend Wasser gut weich kochen, mit kaltem Wasser abschwemmen und mit dem Stabmixer oder einem guten Zerkleinerer zerkleinern oder noch besser per Hand relativ fein hacken. Majonäse, Kichererbsen, Kapern, Senf, Salz und Kurkuma mit dem Stabmixer oder einem Standmixer pürieren. Essiggurken und Zwiebeln sehr fein würfelig schneiden. Alle Zutaten zusammenmischen und zum Anrichten mit frischgeschnittener Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.